



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO

“LA MANÁ”

CARRERA:

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PROYECTO DE TITULACIÓN

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TEMA:

**“IMPLEMENTACIÓN DE UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA
EL RESTAURANTE MR. PATACÓN PISA’O CON TÉCNICAS DE
ASADO AL HORNO, EN EL CANTÓN VALENCIA PERIODO 2024”**

AUTOR:

DORYS MARIBEL BRAVO VERA

LA MANÁ, MARZO 2024

RESUMEN EJECUTIVO

Este proyecto está enfocado en la innovación culinaria del restaurante Mr. Patacón Pisa 'o en el periodo 2024, con la creación de una nueva carta gastronómica inspirada en rescatar técnicas culinarias como el asado al horno. En la investigación se opta por la utilización de productos locales este vínculo con los productores de la zona ayuda a la economía circular y la creación de diversidad en el menú fusiona técnicas tradicionales.

Implementar una propuesta destacando las técnicas de asado al horno resalta lo tradicional y la autenticidad del cantón Valencia, la nueva propuesta ha tenido una aceptación favorable por parte de los comensales la cual se ha respaldado con encuestas y ofertas de fidelización.

Es importante desarrollar programas de evaluación a la clientela para determinar la aceptación del público o integrar nuevas propuestas a la carta, el equipo del restaurante debe estar en constante capacitación y mantener los conocimientos actualizados sobre las técnicas de asado para la elaboración de nuevos los productos.

Finalmente, en este proyecto se destaca que la implementación de nuevos productos en la carta del restaurante Mr. Patacón Pisa 'o ha sido un éxito, la conexión con la población y la excelencia culinaria es clave para la prosperidad en un mundo competitivo donde la innovación está en boga.

EXECUTIVE SUMMARY

This project is focused on the culinary innovation of the Mr. Patacón Pisa 'o restaurant in the period 2024, with the creation of a new gastronomic menu inspired by rescuing culinary techniques such as oven roasting. In the research, the use of local products is chosen, this link with local producers helps the circular economy and the creation of diversity in the menu merges traditional techniques.

Implementing a proposal highlighting oven roasting techniques highlights the traditional and authenticity of the canton Valencia, the new proposal has had a favorable acceptance by diners which has been supported with surveys and loyalty offers.

It is important to develop customer evaluation programs to determine public acceptance or integrate new a la carte proposals. The restaurant team must be in constant training and maintain updated knowledge on roasting techniques for the preparation of new products.

Finally, in this project it is highlighted that the implementation of new products in the menu of the Mr. Patacón Pisa 'o restaurant has been a success, the connection with the population and culinary excellence is key to prosperity in a competitive world where innovation is in vogue.